



ALTE BERGMÜHLE

LANDGASTHOF & VINO THEK



HERZLICH WILLKOMMEN,

wir freuen uns, Sie wieder bei uns begrüßen und verwöhnen zu können.

Ihre Gesundheit hat für uns höchste Priorität –
bitte nehmen Sie sich kurz Zeit, um die folgenden Zeilen zu lesen.

Ihnen wird schon aufgefallen sein, dass wir unser Hygienekonzept
an die aktuelle Lage angepasst haben.
Damit stellen wir sicher, dass Sie und Ihre Lieben Ihren Besuch
gewohnt unbeschwert genießen können.

BESONDERE ZEITEN – BESONDERE MASSNAHMEN.

Hier nur einige unserer Maßnahmen:

Keine textile Tischwäsche und Verwendung von Einweg-Speisekarten.
Regelmäßige Desinfektion von Türgriffen und allem,
was in regelmäßigem Gebrauch ist.
Schutzmasken und regelmäßige Tests für unser Personal.
Mindestabstand zwischen Tischen und zu unserem Personal.
Ein Hygienestandard vor und hinter den Kulissen, der schon immer
geltende Verordnungen übertroffen hat.

Auch Sie können einen Beitrag leisten, indem Sie sich an die
allgemein empfohlenen Hygienemaßnahmen halten, beispielsweise
beim Händewaschen oder der Niesetikette.

Wenn Sie sich frei im Hause bewegen, beachten Sie bitte
die Abstandsregelung und tragen Sie Ihren Mundschutz.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir behördlich dazu
verpflichtet sind, Ihre Daten in einem Formular oder
via digitalem Check-in abzufragen.

Wir behandeln diese mit allerhöchster Vertraulichkeit und
ausschließlich zu dem dafür vorgesehenen Zweck.

Es wird für uns alle noch einige Zeit in Anspruch nehmen,
bis wir uns mit der wiedergewonnenen Freiheit arrangiert haben
und vollends zur Normalität zurückkehren.

Bitte entschuldigen Sie, falls nicht immer alles rund läuft.

Öffnungszeiten

Aus betriebswirtschaftlichen Gründen haben wir uns entschieden, unsere Restaurant-Öffnungszeiten bis auf Weiteres einzuschränken.

Dienstag bis Samstag

12:00 Uhr bis 14:30 Uhr und 18:00 Uhr bis 22:00Uhr

Sonntag

12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Montags geschlossen

Sollten Sie Fragen haben, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen!

**Wir wünschen Ihnen nochmals eine schöne Zeit
in unserem Haus und bleiben Sie gesund.**

Ihre Familie Emmer und das Team der Alten Bergmühle





Take-Away

ZU HAUSE SCHMECKT ES IHNEN AM BESTEN?

Die Gerichte unserer wöchentlich wechselnden Mittagskarte, als auch alle Gerichte der Abendkarte (ab 18:00Uhr) können Sie telefonisch, zu den Öffnungszeiten, unter **06103-81 85 8** bestellen und bequem im Restaurant abholen.

Unsere aktuellen Speisekarte finden Sie auf
alte-bergmuehle.de





Mittagstisch

**UNSER REZEPT FÜR EINE GELUNGENE MITTAGSPAUSE –
ABWECHSLUNG!**

Lunch, jeden Tag neu kombiniert mit Vorspeise und Dessert

3 Gänge 33 Euro // nur Hauptgang 17,50 Euro

Dienstag bis Sonntag
12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

GERNE AUCH ALS TAKE AWAY!

Telefonisch, zu den Öffnungszeiten, unter **06103-81 85 8** für sich, Ihre Kollegen oder die Familie bestellen und bequem im Restaurant abholen.

Unsere aktuellen Menüs finden Sie ab Montagabend auf **alte-bergmuehle.de, Instagram oder Facebook.**



@altebergmuehle



facebook.com/altebergmuehle.de

Vorspeisen

Tatar von der Odenwälder-Lachsforelle

Citrus Crème fraîche, rote Musik, Kartoffelrösti..... 18,50 €

Carpaccio vom Rind gerollt

Rucola, Stangen Sellerie, Parmesanchip, Balsamico Reduktion 18,50 €

gebackenes vom Götzenhainer Hausschwein

Mousse von Remoulade, Kartoffelcarpaccio, Kresse 16,50 €

Burattini, Mango-Minzsalat

Bresaola, Brotchips 14,50 €

Suppen

Crème von Blumenkohl und Meerrettich

Räucherlachs 12,50 €

Essenz vom Angusrind

kleines Gemüse, Tatar-Ravioli..... 12,50 €

Fisch

Seeteufel am Stück gebraten

Rahmnudeln, Zuckerschoten, Morcheljus 29,50 €

Gebratene Taunusforelle

grüne Kräuter-Polenta, Apfel-Selleriegemüse 24,50 €

Hauptgänge

Kalb carré

buntes Paprikagemüse, Basilikum-Gnocchi, Räucheröl 28,50 €

Wildschweinrücken aus Egelsbach

Kürbiskernkruste, Karottenragout mit Sezchuanpfeffer
gebratene Semmeltalerwürfel 26,50 €

Filet vom Angusrind

confierter Frühlingslauch, gefüllte Pfeffer-Speckkartoffeln 33,50 €

Variation vom Götzenhainer Hausschwein

Spitzkohlgemüse, gebratener Kartoffelsalat, Senfmayonnaise ... 26,50 €

Maispouardenbrust knusprig gebraten

grüner Spargel, Kresserisotto 22,50 €

Dessert

Flüssiger Schokoladenkuchen

Erdbeercoulis, Parfait von grünem Pfeffer 14,50 €

Crème Brûlée vom Apfelwein

Calvadossorbet, Zimtsabayone 12,50 €

Mousse von weißer Kuvertüre und Kokos

Himbeere- mariniert- Sorbet- Gelee 14,50 €

Variation von schwarzwälder Kirsch

Kirschessig-Sorbet 14,50 €

Strudel vom Handkäse

Apfel-Chilichutney 8,50 €



EMPFEHLUNG

APERITIF

HAUSGEMACHTER POMMERANZEN APERITIV AUF EIS
0,1 l 7,50 €

OFFENE WEINE

WEISSWEIN

2019 RIESLING VDP GUTSWEIN - TROCKEN-
WEINGUT FENDEL, RHEINGAU
0,2 l 8,50 €

2019 GRAUBURGUNDER -TROCKEN-
WEINGUT KOHAN, RHEINHESSEN
0,2 l 9,00 €

2019 SCHEUREBE -SPÄTLESE-
WEINGUT NAEGELE, RHEINHESSEN
0,2 l 9,00 €

2020 LUGANA D.O.C., ZENATO, ITALIEN
0,2 l 9,50 €

WEISSHERBST/ ROSÉ

2019 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST -FEINHERB-
WEINGUT FENDEL, RHEINGAU
0,2 l 9,00 €

2019 „LA MOULINERIE“, COTES DE CASCOGNE ROSÉ
FRANKREICH
0,2 l 8,50 €



EMPFEHLUNG FLASCHEN

WEISSWEIN

- 2019 RIESLING VDP GUTSWEIN -TROCKEN-
WEINGUT FENDEL, RHEINGAU
0,75 l 30,00 €
- 2019 GRAUBURGUNDER - TROCKEN-
WEINGUT KOHAN , RHEINHESSEN
0,75 l 29,50 €
- 2019 WEISSBURGUNDER -TROCKEN-
WEINGUT FREY, RHEINHESSEN
0,75 l 30,00 €
- 2017 RIESLING -GRAND CRU- MANDELBERG
DOMAINE SPECHT, ELSASS
0,75 l 36,00 €
- 2018 CHARDONNAY -TROCKEN-
OBERBERGENER BASSGEIGE VDP 1. LAGE
WEINGUT FRANZ KELLER
0,75 l 45,00 €
- 2017 CUVÉE ALTE BERGMÜHLE - CHARDONNAY/VIOGNIER
WEINGUT BAUER, BADEN
0,75 l 32,00 €

ROSÉ

- 2020 MERLOT BLANC DE NOIR -TROCKEN-
WEINGUT BAMBERGER, NAHE
0,75 l 32,00 €
- 2018 CHÂTEAU CANET
MINERVOIS, LANGUEDOC, FRANKREICH
0,75 l 34,00 €
- 2020 MIRAVAL CÔTES DE PROVENCE
PROVENCE, FRANKREICH
0,75 l 40,00 €

ROTWEIN

- 2014 „ROTBART“ PINOT NOIR, BARRIQUE -TROCKEN-
WEINGUT JACOB DUIJN, BADEN
0,75 l 32,00 €
- 2016 CHIANTI -RISERVA- D.O.C.
LA CORNIOLETA, RUFINA/ TOSCANA, ITALIEN
0,75 l 32,00 €
- 2017 MERLOT
LOUIS CHANGARNIER, PAYS D'OC, FRANKREICH
0,75 l 32,00 €
- 2018 VIÑA SASTRE ROBLE
BODEGAS HERMANOS SASTRE, RIBERA DEL DUERO D.O.
0,75 l 40,00 €

ROTWEIN

- 2014 „ROTBART“ PINOT NOIR, BARRIQUE -TROCKEN-
WEINGUT JACOB DUIJN, BADEN
0,2 l 9,00 €
- 2016 CHIANTI -RISERVA- D.O.C.G.
TOSKANA, ITALIEN
0,2 l 9,00 €
- 2018 CABERNET SAUVIGNON - SHIRAZ
SIMONSIG ESTATE, STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA
0,2 l 9,50 €
- 2017 CHÂTEAU CANET
SYRAH & GRENACHE, MINERVOIS A.C., SÜDFRANKREICH
0,2 l 10,00 €
- 2017 MERLOT
LOUIS CHANGARNIER, VIN D'OC, SÜDFRANKREICH
0,2 l 9,00 €

SÜSS- UND DESSERTWEINE GERNE AUF ANFRAGE



Alte Bergmühle Restaurations GmbH
Geißberg 25 · 63303 Dreieich · Telefon: 0 61 03/8 18 58
alte-bergmuehle.de · service@alte-bergmuehle.de

Dienstag bis Samstag

12:00 Uhr bis 14:30 Uhr und 18:00 Uhr bis 22:00Uhr

Sonntag

12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

Montags geschlossen



@altebergmuehle



facebook.com/altebergmuehle.de